

AS VINHAS E AS CASTAS DA HERDADE ALDEIA DE CIMA



HERDADE
ALDEIA DE CIMA

AS VINHAS E AS CASTAS DA HERDADE ALDEIA DE CIMA

O Alentejo é uma região de poucos e naturais recursos, mas é a única região vinícola nacional com quase todos os tipos de solos existentes em Portugal. Com uma biodiversidade singular, as terras altas da Serra do Mendro são detentoras de uma mancha única de xisto proveniente do Maciço Antigo Ibérico, um contexto único com inesperadas amplitudes térmicas, que se revela na diversidade das quatro vinhas – Vinha dos Alfaiates, Vinha da Família, Vinha de Sant’Anna, Vinha D’Aldeya – da Herdade Aldeia de Cima.

Na intenção de produzir a tipicidade regional característica desta região quente que produz vinho há mais de 2000 anos, os vinhos da Aldeia de Cima são clássicos e elegantes, evidenciando a enorme complexidade de solos heterogéneos e o carácter das castas indígenas e de castas perfeitamente adaptadas à região. E é graças a esta multiplicidade de fatores naturais em que foi traçado o perfil dos vinhos da Herdade Aldeia de Cima, que se consegue um objetivo único e tão especial: saborear o Alentejo numa só garrafa.





VINHA DOS ALFAIATES

Serra do Mendro

12 hectares em patamares tradicionais
18 *microterroirs*

Castas: 13% Trincadeira | 25% Alicante Bouschet | 18% Antão Vaz | 12% Aragonês | 8% Baga | 24% Alfrocheiro

Solo e rocha/mineral: Solos vermelhos, castanhos e amarelos, silto-argilosos com fragmentos rochosos | Quartzo | Argila | Micaxisto | Xistos avermelhados | Xistos amarelos

Começamos pela cota mais alta a 380 metros, explorando a altitude e a singularidade deste relevo acidentado, esta é a mais inusitada e inédita vinha da Herdade Aldeia de Cima. A singularidade deste relevo acidentado, atravessado pela Ribeira dos Alfaiates, inspirou um modelo único e singular no Alentejo: uma vinha plantada em patamares tradicionais, a fazer lembrar os socalcos do Douro vinhateiro, que aqui oferece uma panorâmica estonteante sobre a imensidão da paisagem que faz fronteira entre o Alto e o Baixo Alentejo.

As suas 12 parcelas de grande tipicidade, encontram-se em modo de produção integrada, caracterizadas por uma densidade média de 2800 plantas/ha e uma produção média potencial de 4000 kg/ha.

Implantada em manchas de geometria irregular, caracterizada por cumes mais ou menos arredondados, a Vinha dos Alfaiates tem um declive de 30 a 40% de altitude em mais de metade das parcelas, com cotas de 300 a 380 metros, de oeste para este, com uma exposição à radiação solar ideal, aliada a uma amplitude térmica fora de vulgar, essencial para imprimir frescura ao vinho.

Os patamares de vinha tradicional, com uma zonagem de 18 *microterroirs* naturais, são compostos por litologias metamórficas dobradas e fraturadas, onde predominam os micaxistos dominantes num solo íngreme, esquelético de xisto vermelho, com uma forte presença de quartzo e com pouca profundidade de terra arável.

Considerando todos estes aspetos, pretende-se criar homogeneidade de desenvolvimento nas 12 parcelas de vinha, orientadas a nascente, sul e poente, sujeitas a ventos quentes e secos. No entanto, conta-se com o efeito de altitude, a influência marítima do Atlântico e a amplitude térmica que ronda os 20° C no mesmo dia – um dos fatores diferenciadores da região – para se conseguir uvas com maturações equilibradas e onde a importância do xisto vai contribuir para uma maior frescura e mineralidade.





VINHA DA FAMÍLIA

Planalto do Mendro | Santana

1000 m² em vaso

1 *microterroir*

Castas: 9% de cada casta: Trincadeira, Alicante Bouschet, Antão Vaz, Aragonês, Castelão, Diagalves, Moreto, Perrum, Tinta Caiada, Tinta Miúda, Roupeiro

Solo e rocha/mineral: Solos argilosos, castanhos acinzentados, espessos, com matéria orgânica / fragmentos rochosos | Quartzito | Argila | Xistos verdes | Anfibólitos

A Vinha de Família é uma reprodução da agricultura antiga, reunindo numa parcela de cerca de 0,1 hectares junto à adega, com 11 variedades regionais.

Plantadas em quadrado de um metro de lado, instaladas numa forma de condução em vaso, as videiras não aramadas, com aspeto arcaico e rastejante, estão rodeadas pelo mesmo microclima, protegendo os cachos da forte insolação de verão com o seu próprio sistema vegetativo. As parcelas policromáticas, com castas de diferentes aptidões, proporcionam um puzzle vegetal equilibrado e resiliente contra pragas e doenças, permitindo uma lavoura com tração animal, adubação mínima, à base de sementeira anual de leguminosas, e corte de erva, poda e esladramento.

Uma vinha humanizada, mediterrânica, exuberante e com mais carácter, que pretende preservar o património alentejano mais próximo da vida espontânea, com espécies que sociabilizam entre si, tal como uma família.



VINHA D'ALDEYA

Planalto do Mendro | Santana

4 ha de vinha tradicional
10 *microterroirs*

Castas: 19% Tinta Grossa | 43% Alvarinho | 19% Antão Vaz | 7% Roupeiro | 12% Perrum
Solo e rocha/mineral: Solos argilosos, castanhos acinzentados, espessos, com matéria orgânica / fragmentos rochosos | Quartzo | Argila | Xistos verdes | Anfibolitos

É num dos vales da Serra do Mendro, onde a incidência dos ventos e a exposição solar é mais reduzida, que se desenhou a Vinha D'Aldeya. É também aqui, numa geometria contígua à Adega da Herdade Aldeia de Cima que foram colocadas as castas brancas de maior frescura e acidez, dando-lhes o habitat perfeito para o seu desenvolvimento. A par do Alvarinho, Antão Vaz, Perrum e Roupeiro, com as quais se pretende recuperar um Alentejo fresco e algo perdido no tempo, plantou-se Tinta Grossa, procurando afincadamente as origens, reproduzindo a sua tipicidade. Tendo em conta uma orografia pouco acentuada, encontrou-se no modelo de vinha tradicional e de compasso moderno, o modo perfeito para a instalação de talhões minuciosamente distribuídos, onde a correspondência entre casta, solo e exposição, foram os fatores preponderantes. As necessidades de cada casta, assim como o conceito de *terroir*, foram estudados no sentido de criar longevidade e sustentabilidade, pelo que a escolha dos porta-enxertos foi exigente. Nos seus solos argilosos, profundos e de maior frescura, o porta-enxerto R110 confere uma maior capacidade de enraizamento e resistência, potenciando um crescimento vegetativo regular e equilibrado. Estão, assim, reunidas as condições ideais à criação de vinhos de cariz mineral, fresco e altamente identitários de uma região, que nos eleva a um patamar de elegância e sofisticação.



VINHA DE SANT'ANNA

Planalto do Mendro | Santana

4 ha de vinha tradicional
7 *microterroirs*

Castas: 33% Arinto | 30% Alvarinho | 13% Aragonês | 24% Trincadeira

Solo e rocha/mineral: Solos argilosos, castanhos amarelados, com fragmentos rochosos | Quartzo | Argila

É no sopé do planalto da Aldeia de Cima que nasce a Vinha de Sant'Anna, uma homenagem sentida à aldeia de Santana e às suas gentes. Num registo de planície, envolvida pelos sobrieros jovens que marcam um legado, são erigidos 4ha num modelo de vinha tradicional com um compasso de 2,50m x 1m. Bafejada por uma exposição solar equilibrada, as tardes quentes são contrariadas pela frescura dos solos, onde pequenos ribeiros vindos da Serra do Mendro, rodeiam a parcela, criando um ecossistema rico e harmonioso.

As castas plantadas, que já marcam presença na Vinha dos Alfaiates e na Vinha D'Aldeya, refletem a procura da complexidade e complementaridade que os diversos *terroirs* aportam nos vinhos da Herdade Aldeia de Cima, tornando o trabalho de enologia desafiante. Ao Aragonês e Trincadeira em R110, ser-lhes-ão permitidas maturações mais longas e perfis de vinhos mais frescos em relação às mesmas na Vinha dos Alfaiates. Quanto ao Arinto e Alvarinho em SO4, este, por sua vez, já plantado na vinha D'Aldeya, a exposição e o solo espesso e profundo, permitirá a obtenção vinhos de maior carácter e estrutura.



AS CASTAS DA HERDADE ALDEIA DE CIMA

Castas Tintas

Alfrocheiro

Casta tinta de origem desconhecida, em Portugal a sua zona de maior expansão é no Dão, no entanto também está muito bem adaptada e difundida no Alentejo. O clima quente permite boas maturações com a consequente obtenção de vinhos com boas concentrações e mantendo um registo vegetal e floral muito bons, que lhe permitem melhorar os lotes de uma região quente. Bagos e cachos pequenos. Climas frescos e húmidos dificultam a sua maturação, mas também é sensível à desidratação em climas muito quentes e secos ou exposição direta ao sol. Um bom manuseamento desta casta é muito importante para a obtenção de bons resultados, devido à sua capacidade de proteger os cachos no interior da folhagem ficou inserida numa zona mais quente da Vinha dos Alfaiates, mas ainda assim a mais arejada.

Alicante Bouschet

Casta de origem francesa, que em Portugal encontrou, no Alentejo, talvez, as condições ideais para originar grandes vinhos, quer enquanto monovarietal, quer como melhoradora de lotes. Muito bem-adaptada e resistente a clima quente e seco, é a casta predominante da Vinha dos Alfaiates e implantada nas zonas mais expostas e quentes.

Aragonês

Casta tinta com origem em Espanha, reconhecida em muitas regiões. Em Portugal, desde há longos anos, tem a sua maior área de expansão no Douro e no Alentejo. Boa produtividade, o que pode explicar em parte a sua expansão. É uma casta mais bem adaptada a zonas mais frescas, mas a introdução da rega nas vinhas veio melhorar muito a sua performance qualitativa em climas mais quentes. Quando bem madura, origina vinhos muito tânicos, bem estruturados e com grande longevidade. Na Vinha dos Alfaiates foram-lhe escolhidos *microterroirs* mais frescos. Na Vinha D'Aldeya aumentou-se a sua quantidade em terrenos mais frescos.

Baga

Casta tinta de origem portuguesa, com a sua área de maior expansão na Bairrada. Prefere climas mais frescos e como tal, na variabilidade de *microterroirs* da Vinha dos Alfaiates foram escolhidos os que se apresentam mais frescos, colocando-a com exposição nascente para protegê-la da insolação e para que não sofra demasiado as altas temperaturas da exposição poente no final de tarde.

Tinta Grossa

Casta tinta de origem portuguesa, sendo a sub-região da Vidigueira, no Alentejo a sua área de maior expansão. Casta com pouca expressão em termos de área cultivada. A sua plantação nos solos mais pobres da Vinha de Sant'Anna, permite-nos retomar as origens da região. É uma casta muito vigorosa, mas que confere boa acidez e elegância aos vinhos.

Trincadeira

Casta tinta de origem portuguesa muito bem adaptada a regiões quentes, sendo o Alentejo a sua região de maior expansão. Confere uma ótima frescura e carácter herbal aos vinhos, adaptando-se muito bem a terrenos pobres que ajudam melhorar a sua concentração. Devido a estas características, esta casta insere-se nas zonas mais quentes da Vinha dos Alfaiates. Pela sua importância nos vinhos também foi aumentada a sua área na zona de solo mais pobre na Vinha D'Aldeya.

Castas Brancas

Alvarinho

Casta branca com origem na zona noroeste da Península Ibérica, com a área de maior expansão na sub-região de Monção. Casta pouco produtiva mas com ótimas características aromáticas e uma acidez muito boa que lhe permite ajudar a equilibrar os vinhos em zonas mais quentes como no Alentejo. Nas vinhas de Sant'Anna e D'Aldeya foram escolhidos os solos mais frescos para a sua implantação.



Antão Vaz

Casta branca de origem portuguesa, com a área de maior expansão na sub-região Vidigueira. Muito bem adaptada a clima quente e seco, boa produtividade. Confere alguma frescura e complexidade aos vinhos desta região. É a casta branca com maior expressão e importância, e como tal assume a maior importância nos nossos encepamentos. Única casta branca plantada na Vinha dos Alfaiates em solo pobre, mas também em solos mais frescos na Vinha de Sant' Anna.

Arinto

Casta branca de origem portuguesa, com zona de maior expansão em Bucelas, no entanto muito bem adaptado e utilizada por todo o país. No Alentejo confere uma ótima frescura aos vinhos pela sua acidez e mineralidade. Esta casta, naturalmente, também tem o seu espaço na Vinha D'Aldeya onde está implantada em zona de solos mais frescos.

Perrum

Casta branca de origem portuguesa, com a zona de maior expansão no Alentejo. Casta que faz parte dos encepamentos DOC Alentejo. No lote trará acidez natural e um baixo grau alcoólico que melhorará a frescura dos vinhos numa zona de clima quente e seca.

Roupeiro

Casta branca de origem portuguesa, com zona de maior expansão no Alentejo. Muito bem adaptada a clima quentes e produtiva, as suas características ajudarão a conferir maior complexidade ao vinhos. Está presente nos solos medianamente frescos da Vinha de Sant' Anna.